06/2011

Mod: BMG-1/1

Production code: 2.0.150.0420

Diamond
catering equipment

1. PREÂMBULO

Este manual deve ser lido integralmente e guardado durante o tempo de vida do aparelho.

A instalação bem como qualquer adaptação (mudança de tipo de gás), ou reparação deve ser efectuada por um técnico devidamente credenciado, cumprindo as normas em vigor.

Nunca deve utilizar o aparelho para finalidades que não as previstas nem deve utilizar nele qualquer tipo de materiais combustíveis, ou abrasivos, bem como materiais cortantes que o possam danificar.

Este aparelho foi concebido para ser utilizado por profissionais, pelo que deve haver todo o cuidado com o contacto de crianças com o aparelho.

Por questões de higiene e segurança o aparelho deve manter-se sempre limpo.

Estas instruções apenas são válidas para os países indicados no aparelho.

2. INSTALAÇÃO (SÓ PARA TÉCNICOS DEVIDAMENTE CREDENCIADOS)

Ao desembalar o aparelho verifique se este se encontra em perfeitas condições.

Retire todos os materiais de embalagem e o plástico de protecção da estrutura do aparelho.

Verifique na etiqueta colada lateralmente no aparelho, se o gás que vai utilizar é o mesmo para o qual o aparelho se encontra regulado. Caso o aparelho se encontre preparado para um gás diferente, lembre-se que só um técnico devidamente credenciado pode proceder à alteração do aparelho.

Escolha um local para colocar o aparelho tendo em atenção as seguintes instruções.

O aparelho deve ficar situado num local bem ventilado (de acordo com a regulamentação em vigor) e debaixo de uma campânula de extracção com capacidade de aspiração de pelo menos 1500 m^3 /h.

O local da instalação (base de apoio) bem como a área envolvente, ao aparelho, devem ser constituídos por materiais não combustíveis Este deve ter um espaço em redor, (entre este e as paredes laterais ou outros aparelhos) de pelo menos 150 mm. O local deve encontrar-se bem nivelado.

Certifique-se que as torneiras do aparelho se encontram desligadas.

Pode agora efectuar a ligação do tubo de alimentação do gás (tubo metálico) segundo as normas em vigor evitando qualquer tipo de esforços de tracção ou torção bem como curvas demasiado fechadas ou estrangulamentos sobre o tubo. O aparelho deve ser ligado a uma instalação fixa com uma torneira do tipo de esfera.

O aparelho deve ficar imóvel, pelo que deve colocar no local de instalação 4 parafusos M10 com pelo menos 15 mm de rosca disponível na a parte superior para encaixar no interior dos pés do aparelho. A localização dos parafusos é definida pelos vértices de um rectângulo com: 530x264mm para BMF 1/1G e BMF 1/1G SP e 805x264mm para BMF 6CG.

3. UTILIZAÇÃO (UTILIZADOR)

Verificar se a ligação do gás está correcta e não danificada.

Antes de ligar o aparelho terá obrigatoriamente de colocar água na cuba grande, o nível ideal é visível através da marca existente. Sempre que utilizar o aparelho verificar o nível de água, pois o aparelho nunca deverá trabalhar abaixo do nível de forma a evitar gastos de energia (gás). NUNCA COLOCAR O APARELHO EM FUNCIONAMENTO SEM ÁGUA.

Para ligar o aparelho, pressione o manípulo totalmente para dentro, rode-o no sentido anti-horário e pressione o isqueiro que se encontra próximo da torneira, mantendo o manípulo pressionado durante 15 a 20 segundos após o queimador acender.

O Painel Frontal tem impressas, uma chama grande (caudal máximo) e uma chama pequena (caudal mínimo), o espaço entre elas é a área de regulação da chama.

Todas as torneiras estão equipadas com sistema de segurança, pelo que no caso de a chama se apagar em algum queimador a alimentação do gás será interrompida automaticamente.

Para desligar basta rodar o manípulo para a posição 0.

Este aparelho está preparado para trabalhar com cubas gastronorm de várias dimensões, mas sempre com 150 mm de altura.

4. CONSERVAÇÃO E LIMPEZA (UTILIZADOR)

A operação de limpeza deve ser efectuada sempre, no final de cada utilização.

Para efectuar a limpeza do aparelho deve-se em primeiro lugar desligá-lo e deixá-lo arrefecer.

Nunca usar jactos de água.

Na limpeza das partes metálicas, utilizar sempre detergentes líquidos não abrasivos e nunca detergentes em pó ou que contenham lixívia.

Nunca retirar o reservatório da água do aparelho sem que este esteja completamente frio.

As torneiras do aparelho não necessitam de lubrificação.

5. MANUTENÇÃO E ASSISTÊNCIA (SÓ PARA TÉCNICOS DEVIDAMENTE CREDENCIADOS)

ASSISTÊNCIA TÉCNICA (LIMPEZA OU SUBSTITUIÇÃO DE QUEIMADORES, ALTERAÇÃO DO TIPO DE GÁS OU OUTRAS) DEVE PROCEDER DA SEGUINTE FORMA:

- fechar a torneira de alimentação do gás;
- desligar o tubo de alimentação do aparelho;
- retirar as cubas e o manípulo da torneira puxando para fora;
- desapertar os 4 parafusos de fixação do painel frontal com o auxílio de uma chave de estrela (opcional);
- desapertar a porca de ligação do tubo de gás ao injector;
- por fim desapertar o parafuso superior de fixação do queimador, que simultaneamente deixará de fixar a porca de afinação do ar.

A partir deste momento já se pode substituir o injector de gás e trocar pelo injector que acompanha o aparelho para mudança de tipo de gás. Ter em atenção que ao desapertar o injector vai também ficar solta a porca de afinação de entrada de ar no queimador.

Ao montar um novo injector deve ter o cuidado de roscar a porca de afinação do ar não necessitando de apertar o parafuso superior de fixação do queimador, pois este deve ser apertado aquando do ensaio do queimador e após afinar a entrada de ar.

Caso pretenda efectuar uma operação de limpeza ao queimador ou substituí-lo, após desapertar a porca de ligação do tubo de gás ao injector, basta desapertar a porca de ligação do

termopar à torneira do gás e desligar o terminal do cabo que alimenta a vela (isqueiro). Desapertando os dois parafusos de fixação do queimador este está completamente livre.

Não esquecer, sempre que se efectue uma mudança do tipo de gás é necessário regular o ar bem como o mínimo na torneira. Para regular o ar deve, desapertar o parafuso superior do queimador e rodar a porca de regulação do ar (sentido horário, menos ar). Após o ajuste deve reapertar o parafuso de fixação do queimador, este reaperto vai fixar a porca de regulação do ar evitando que esta se mova. A regulação do mínimo é efectuada com o queimador ligado, coloca-se na posição de mínimo, retira-se o manípulo da torneira e actuando sobre o parafuso frontal da torneira que se encontra por baixo do veio ajusta-se a dimensão da chama para um tamanho mínimo mas por forma a que o termopar continue a receber calor garantindo que a torneira não se desliga mantendo-se a chama. Após ajustar o mínimo deve aguardar cerca de 2 minutos para garantir que a chama não se apaga.

Caso exista alguma deficiência no funcionamento da torneira, esta deve ser substituída e não deve ser tentado efectuar a sua lubrificação.

Deve ser executada a verificação e limpeza dos vários componentes do aparelho, pelo menos, uma vez por ano.

6. TIPOS DE GÁS E INJECTORES

TIPO GÁS	PRESSÃO	INJECTOR	CATEGORIA
GÁS G-20 (GÁS NATURAL)	20 mbar	105	2H/2E+
GÁS G-25 (GÁS NATURAL)	25 mbar	105	2L
GÁS G-30, G-31 (G.P.L.)	28-30/37 mbar	70	3+
GÁS G-30 (G.P.L.)	50 mbar	60	3B/P
GÁS G-31 (G.P.L.)	50 mbar	65	3P

7. CARACTERISTICAS TÉCNICAS

BANHO – MARIA (BMF 1/1G – BMF 1/1G SP – BMF 6CG)

	Qn	V/M
G20	1.8 kW	0.19 m^3/h
G25	1.8 kW	0.22 m^3/h
G30	1.8 kW	140 g/h
G31	1.8 kW	140 g/h

	INSTRUCTIONS MANUAL		
	Equipment **BAIN – MARIE**	Model **BMF 1/1G**	Versions **BMF 1/1G SP** **BMF 6CG**

1. INTRODUCTION

This manual should be carefully read and kept for as long as the grill plate is in use.

All operations such as installation, any kind of adaptations (e.i. changing the type of gas), or any kind of repair, must be performed by a qualified technician, who should comply with the regulations in force.

This device should only be used for the specific end for which it was built. It should never be subjected to other combustible materials, abrasive detergents, or any other objects that might damage it.

Only adults should operate this device, and thus children should avoid touching the grill.

For hygienic and safety reasons, this device must always be kept clean.

These instructions are only valid for the countries mentioned on the ID plate.

2. INSTALLATION (ONLY FOR QUALIFIED TECHNICIANS)

When unpacking the bain-marie, make sure that it is not damaged.

Remove all the materials used for packing as well as the plastic used to protect the structure of the bain-marie.

Check the label on one of the sides of the bain-marie and make sure that the gas indicated is the same as the one that is going to be used. If the bain-marie is indicated for another type of gas, please remember that only a qualified technician may carry out the changes.

Choose the location where the bain-marie is going to be installed, bearing in mind the following instructions:

The bain-marie must be placed in a well ventilated location, underneath a suction fan with suction capacity of at least 1500 m3 /h

The grill stand, as well as everything surrounding it must be made out of non-combustible materials. There should be a distance of at least 150 mm between the grill and walls or any other machines. The stand must be leveled.

Make sure that the taps are turned off.

The bain-marie must be secured. Place four M10 screws, with at least 15 mm of available coil, in the shape of a rectangle with 530 X 264mm to BMF 1/1G and BMF 1/1G SP and 805x264mm to BMF 6CG, in the location where the bain-marie in going to be installed. These screws will go on the Bain Marie’s feet.

It is now possible to connect the gas hose (metallic tube), according to the regulations in force, avoiding all kinds of pressure, any tight curves or squeezing the tube too much. The grill must be connected to a fixed installation through a sphere type tap.

3. USE (USER)

Make sure that the gas connection is correctly carried out and undamaged.

Before turning the bain-marie on it is mandatory to fill the main tank with water. The ideal water level is indicated through a mark in the tank. Each time the bain-marie is used, the water level must be checked because the bain-marie should never work with low water levels in order to save energy (gas). THE BAIN-MARIE SHOULD NEVER BE PUT TO WORK WITHOUT WATER.

To turn on the bain-marie, press the knob, turn it counter clockwise and press the lighter that is near the tap. The knob must stay pressed down for 15 to 20 seconds after the burner lights up.

In the front panel there is a picture of a large flame (maximum heat) and a small flame (minimum heat). The space between the two corresponds to the range of flame regulation.

All the taps have a security system. If the flame of a burner goes off, the gas supply is automatically interrupted.

Turning the knob to the position 0 turns off the bain-marie.

This bain-marie is prepared to work with different sizes of gastronorm containers, yet, they should always have a height of 150mm..

4. MAINTENANCE AND CLEANING (USER)

Always clean the bain-marie after using it.

Turn off the bain-marie and let it cool down before cleaning it.

Never use water directly on the bain-marie.

Always use mild liquid detergents to clean the metallic parts of the bain-marie. Never use solid detergents or detergents containing chlorine.

Always make sure that the main tank is cold before taking it out of the bain-marie.

The taps do not need lubrication.

5. MAINTENANCE AND SERVICING (ONLY FOR QUALIFIED TECHNICIANS)

THE FOLLOWING STEPS SHOULD BE TAKEN IN ORDER TO PERFORM ALL KINDS OF SERVICING OPERATIONS (CLEANING OR REPLACING BURNERS, CHANGING THE TYPE OF GAS AND OTHER OPERATIONS):

- Close the gas supply tap.
- Disconnect the supply hose of the bain-marie;
- Remove the containers and the tap knob, pulling it out;
- Loosen the 4 screws of the front panel using a screwdriver (optional);
- Unfasten the screw nut that connects the gas hose to the injector;
- Unfasten the upper screw that secures the burner. This operation will simultaneously unfasten the screw nut that regulates the air.

It is now possible to replace the gas injector with the one supplied with the machine, suitable for gas changes. You must keep in mind that when loosening the injector, the nut that regulates the air that goes in the burner will also become loose.

When installing the new injector, the nut that regulates the air must be fastened. There’s no need to fasten the upper screw that secures the burner because it should be fastened when the burner is being tested and after having regulated the passage of air.

In order to clean or replace the burner, loosen the nut that connects the gas hose to the injector, loosen the nut that connects the thermopar to the gas tap and disconnect the cable terminal that feeds the lighter. To completely loosen the burners unfasten the two frontal fixing screws.

Always keep in mind that after performing any change in the type of gas, it is necessary to regulate the air as well as the minimum power of the tap.

To regulate the air unfasten the upper screw of the burner and turn the air regulation nut (clockwise = less air).

After adjusting the nut, refasten the screw that fixes the burner. Fastening this screw also attaches the air regulation nut, which becomes fastened.

The minimum power is regulated with the burner on: turn the tap knob to the position marked minimum, remove the knob from the tap and regulate the frontal screw which is located below the shaft, adjusting the flame dimensions to the minimum without letting it go out, and thus, allowing the thermopar to have enough heat to keep the flame burning. After adjusting the minimum, wait for a couple of minutes to make sure that the flame doesn't go out.

In case there's a tap malfunction, it should be replaced and there should not be any attempt to oil it.

It must be executed the verification and cleanness of the several components of the device, at least, a time per year.

6. TYPES OF GAS AND INJECTORS

TYPE OF GAS	PRESSURE	INJECTOR	CATEGORY
GÁS G-20 (NATURAL GAS)	20 mbar	105	2H/2E+
GÁS G-25 (NATURAL GAS)	25 mbar	105	2L
GÁS G-30, G-31 (G.P.L.)	28-30/37 mbar	70	3+
GÁS G-30 (G.P.L.)	50 mbar	60	3B/P
GÁS G-31 (G.P.L.)	50 mbar	65	I3P

7. TECHNICAL DATA

BAIN – MARIE (BMF 1/1G – BMF 1/1G SP – BMF 6CG)

	Qn	V/M
G20	1.8 kW	0.19 m^3/h
G25	1.8 kW	0.22 m^3/h
G30	1.8 kW	140 g/h
G31	1.8 kW	140 g/h

	MANUEL D'INSTRUCTIONS		
	Produit **BAIN-MAIRIE A GAZ**	Modèle **BMF 1/1G**	Versions **BMF 1/1G SP** **BMF 6CG**

1. INTRODUCTION

Ce manuel doit être lu attentivement et bien gardé pendant tout le temps que l'appareil soit en usage.

L'installation, bien que toutes les adaptations (ex. changement du type de gaz), ou dépannage doivent être effectuées par un technicien qualifié et selon les normes en force.

Cet appareil doit être utilisé seulement pour des buts auxquels il a été conçu. Jamais utiliser des matériaux combustibles ou corrosifs, ni des objets coupants, parce qu'ils peuvent endommager l'appareil.

Seulement des adultes doivent travailler avec cet appareil, donc il faut éviter le contact entre les enfants et le bain-marie.

Par des raisons hygiéniques et de sécurité, l'appareil doit être toujours propre.

Ces instructions sont seulement valables pour les pays mentionnés sur la machine.

2. INSTALLATION (SEULEMENT POUR DES TECHNICIENS QUALIFIES)

Après déballer l'appareil il faut vérifier qu'il est propre.

Enlever tous les matériaux d'emballage bien que le plastic de protection de la structure de l'appareil.

Vérifier dans la plaque de caractéristiques, collé dans un côté de l'appareil, si le gaz qui va être utilisé est celui l'indiqué. Si l'appareil a été fabriqué pour travailler avec un gaz différent, seulement un technicien qualifié peut faire le changement.

Choisir un endroit convenable pour l'appareil, selon les instructions suivantes:

L'appareil doit être installé dans un endroit suffisamment airé et dessous une campanule d'extraction avec une capacité d'aspiration de 1500 m^3 /h au minimum.

La place d'installation doit être bien nivelée.

La place d'installation (l'appui) aussi que l'aire environnant doivent être d'un matériel pas combustible.

Autour de l'appareil il doit avoir un espace libre de 150mm (entre l'appareil et d'autres appareils et les murs).

Vérifier si les robinets de l'appareil ne sont pas ouverts.

Faire la connexion du tuyau d'alimentation du gaz (tuyau métallique), selon les normes en force en évitant tous les efforts de traction ou torsion, des courbes très fermées ou l'étranglement du tuyau. L'appareil doit être branché à une installation fixe avec un robinet du type sphère.

L'appareil doit être immobile. Dans la place d'installation, il faut mettre 4 vis M10 avec 15 mm de filet de vis disponible où iront les pieds de l'appareil. La place des vis est indiquée par un rectangle avec 530 X 264mm.

3. UTILISATION

Vérifier si le branchement au gaz est propre.

Mettre de l'eau dans la cuve avant de mettre l'appareil en marche. Le niveau idéal est signalé dans la cuve. Toutes les fois que le bain-marie est utilisé, il faut vérifier le niveau de l'eau puisque l'appareil ne doit jamais travailler avec des bas niveaux d'eau a fin d'éviter excès de consommation d'énergie (gaz). JAMAIS METTRE L'APPAREIL EN MARCHE SANS EAU DANS LA CUVE.

Mettre l'appareil en marche : il suffit de presser le manipule un petit peu et le tourner vers la gauche et presser en même temps le briquet, qui se trouve près du robinet. Le brûleur s'allume et il faut maintenir le manipule pressé pendant 15 / 20 secondes.

Sur le panneau frontal, il y a le dessin d'une grande flamme (débit maximum) et une petite flamme (débit minimum), l'espace entre les deux correspond à la régulation de la flamme.

Tous les robinets ont un système de sécurité qui ferme automatiquement le gaz si la flamme s'éteint par hasard.

Mettre le manipule dans la position 0 pour débrancher l'appareil.

Le bain-marie a été conçu pour travailler avec des cuves gastronorm à différentes dimensions, dès qu'elles ont toujours 150 mm de hauteur.

4. CONSERVATION ET NETTOYAGE (UTILISATEUR)

Il faut nettoyer le bain-marie après chaque utilisation.

Pour faire le nettoyage de l'appareil, il faut d'abord le débrancher du réseau de distribution et attendre qu'il soit froid.

Ne jamais utiliser des jets d'eau pour le nettoyage.

Pour nettoyer les parties métalliques, il faut toujours utiliser des détergents liquides et pas abrasifs, tels que du détergent en poudre ou de la lessive.

Avant de retirer le réservoir du bain-mairie, il faut être sûr qu'il est complètement refroidi.

Il n'est pas nécessaire de lubrifier les robinets.

5. MAINTENANCE ET ASSISTANCE (SEULEMENT POUR DES TECHNICIENS QUALIFIES)

Pour toutes les assistances techniques (nettoyage ou remplacement des brûleurs, changement du type de gaz ou d'autres) il faut faire comme suit:

- Fermer le robinet l'alimentation du gaz;
- Débrancher le tuyau d'alimentation de l'appareil;
- Retirer les cuves et le manipule du robinet en les poussant vers vous;
- Dévisser les 4 vis qui fixent le front de l'appareil avec d'aide d'un tournevis;
- Dévisser l'écrou qui lie le tuyau à gaz à l'injecteur;
- Dévisser la vis supérieure qui fixe le brûleur. En même temps, cette opération délie l'écrou qui fait la régulation de l'air.

A partir de ce moment là il est possible de remplacer l'injecteur à gaz par l'autre injecteur fourni avec l'appareil et qui se destine au changement du type de gaz. Faire attention à l'écrou de régulation de l'entrée de l'air dans le brûleur, qui devient délié après retirer l'injecteur.

En installant le nouvel injecteur il faut viser l'écrou d'régulation de l'air. Il n'est pas nécessaire de viser le vis qui fixe le brûleur car il doit être vissé pendant l'essai du brûleur e après réguler l'entrée de l'air

Pour nettoyer le brûleur ou le remplacer, après dévisser l'écrou de connexion du tuyau de gaz à l'injecteur, il suffit de dévisser l'écrou de connexion du termopar au robinet à gaz et débrancher le terminal du câble qui nourrit le briquet.

Pour détacher complètement le brûleur, il suffit de dévisser les 2 vis qui le fixent.

Ne pas oublier que toutes les fois que le type de gaz est changé, il est aussi nécessaire de réguler l'air et le minimum du robinet. Pour réguler l'air il faut dévisser le vis supérieur du brûleur et tourner l'écrou de régulation de l'air (vers la droite = moins d'air). Après la régulation de l'air il faut serrer le vis qui fixe le brûleur. En même temps l'écrou de régulation de l'air devient aussi serré. La régulation de la flamme minimum doit être faite avec le brûleur allumé. Mettre le manipule dans la position minimum, retirer le manipule du robinet et tourner le vis frontal du robinet qui se trouve à gauche de l'arbre en régulant la taille de la flamme vers le minimum mais sans qu'elle s'éteigne par ce qu'il faut que le termopar continue à recevoir de la chaleur, sinon il ferme le robinet. Après réguler le minimum il faut attendre 2 minutes environ afin de vérifier que la flamme ne s'éteint pas.

Dans le cas de mauvais fonctionnement du robinet il faut le remplacer. Ne pas essayer de le lubrifier.

6. TYPES DE GAZ ET D'INJECTEURS ET CATÉGORIE

TYPE DE GAZ	PRESSION	INJECTEUR	CATÉGORIE
GÁS G-20 (GAZ NATUREL)	20 mbar	105	2H/2E+
GÁS G-25 (GAZ NATUREL)	25 mbar	105	2L
GÁS G-30, G-31 (G.P.L.)	28-30/37 mbar	70	3+
GÁS G-30 (G.P.L.)	50 mbar	60	3B/P
GÁS G-31 (G.P.L.)	50 mbar	65	I3P

7. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

BAIN – MARIE (BMF 1/1G)

	Qn	V/M
G20	1.8 kW	0.19 m^3/h
G25	1.8 kW	0.22 m^3/h
G30	1.8 kW	140 g/h
G31	1.8 kW	140 g/h

	GEBRAUCHSANWEISUNG		
	Gerät **GASBETRIEBENES BAIN – MARIE/ WASSERBAD**	Model **BMF 1/1G**	Versionen **BMF 1/1G SP** **BMF 6CG**

1. EINLEITUNG

Diese Gebrauchsanweisung muss sorgfältig gelesen und aufbewahrt werden, solange das Gerät in Benutzung ist.

Alle technischen Eingriffe wie die Installierung, jegliche Änderungen (z.B. des Gastyps) oder Reperaturen müssen von qualifiziertem Fachpersonal und nach den geltenden gesetzlichen Bestimmungen ausgeführt werden.

Dieses Gerät darf nicht zweckentfremdet genutzt werden. Es sollte niemals mit brennbaren Stoffen, scheuernden Reinigungsmitteln oder anderen Dingen in Berührung geraten, die es beschädigen könnten.

Nur Erwachsene sollten dieses Gerät benutzen. Achten Sie darauf, Kinder von diesem Gerät fernzuhalten.

Halten Sie das Bain-Marie aus hygienischen und Sicherheitsgründen immer sauber.

Diese Gebrauchsanweisung ist nur für die Länder gültig, die auf der Kennzeichnungstafel des Gerätes genannt sind.

2. INSTALLIERUNG(NUR FÜR QUALIFIZIERTES FACHPERSONAL)

Achten Sie darauf, das Gerät beim Auspacken nicht zu beschädigen.

Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien (auch die Plastikfolien, in die das Bain-Marie gehüllt ist)

Überprüfen Sie anhand der Plakette auf der Seite des Bain-Maries, mit welcher Gassorte das Gerät arbeitet und stellen Sie sicher, dass Sie über diese Gassorte verfügen. Sollten Sie die Gassorte ändern, lassen Sie die Änderung nur von qualifizierten Technikern durchführen!

Wählen Sie einen ebenen und stabilen Standort für das Gerät aus. Beachten Sie dabei folgende Sicherheitshinweise:

Das Bain-Marie muss an einem gut belüfteten Standort aufgestellt werden, unterhalb eines Belüftungsventilators mit einer Umwälzkraft von mindestens 1500 m3 /h.

Der Standort und seine Umgebung muss aus nichtbrennbaren Materialien bestehen. Halten Sie einen Sicherheitsabstand von mindestesn 150 mm zwischen Bain-Marie und Wänden bzw. anderen Geräten ein. Die Standfläche muss gerade sein.

Stellen Sie sicher, dass die Gashähne zugedreht sind.

Das Bain-Marie muss gesichert werden. Schrauben Sie das Gerät mit vier M10-Schrauben mit mindestens 15mm Schraubspule in einem Rechteck von 530x254mm fest (BMF 1/1G, BMF 1/1G SP) bzw. in einem Rechteck von 805x264mm beim BMF 6 CG. Diese Schrauben fixieren die Beine des Bain Maries.

Nun können Sie den Gasschlach anschliessen (Metallrohr). Beachten Sie dabei die geltenden gesetzlichen Bestimmungen. Vermeiden Sie jegliche Art von Druck, starke Biegungen oder andere Blockaden des Gasschlauches. Der Schlauch muss fes D – Feb 2009 mit Schraubgewinde angebracht werden.

3. GEBRAUCH (FÜR BENUTZER)

Stellen Sie vor Gebrauch sicher, dass der Gasanschluss korrekt installiert und unbeschädigt ist.
Bevor Sie das Gerät anstellen, befüllen Sie den Wassertank. Der ideale Wasserstand ist mit einer Fülllinie im Inneren des Wassertanks gekennzeichnet. Überprüfen Sie den Wasserstand täglich, um zu gewährleisten, dass das Bain-Marie richtig funktioniert und nicht zuviel Energie verbraucht.
STELLEN SIE DAS BAIN-MARIE NIEMALS OHNE WASSER AN.

Dieses Gerät kann mit verschiedenen Gastronom-Behältern benutzt werden. Stellen Sie aber immer sicher, dass die Behälter eine Mindesthöhe von 150mm haben.

Um das Gerät anzustellen, drücken Sie den Drehknopf, drehen Sie in gegen den Uhrzeigersinn und drücken Sie den Zünder, der sich neben dem Gashahn befindet. Halten Sie den Drehknopf ca. 15-20 Sekunden nach dem Zünden der Flamme gedrückt.

Auf der Vorderseite des Geräts finden Sie die Abbildung einer grossen Flamme (Maximaltemperatur) und einer kleinen Flamme (Minimaltemperatur). Der Abstand zwischen beiden Symbolen entspricht der Hitzeregulierung.

Alle Hähne verfügen über ein Sicherheitssystem. Sollte eine Gasflamme erlöschen, wird die Gaszufuhr automatisch unterbrochen.

Drehen Sie den Drehkopf auf die Position 0, um das Gerät abzustellen.

4. WARTUNG UND REINIGUNG (FÜR BENUTZER)

Reinigen Sie das Bain-Marie nach jedem Gebrauch.
Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung aus und lassen Sie es vollständig abkühlen.
Richten Sie niemals einen Wasserstrahl direkt auf das Gerät.
BENUTZEN SIE MILDE REINIGUNGSMITTEL für die Reinigung der Metallteile. Benutzen Sie weder Scheuermittel noch Reinigungsmittel mit Bleiche.
Stellen Sie immer sicher, dass der Wassertank kalt ist, bevor Sie ihn aus dem Gerät heben.
<u>Die Hähne müssen nicht geschmiert werden.</u>

5. WARTUNG (NUR FÜR QUALIFIZIERTES FACHPERSONAL)

VOR JEDEM EINGRIFF IN DAS GERÄT (REINIGUNG ODER AUSWECHSELN DER BRENNER, WECHSEL DER GASSORTE UND ANDERE) SOLLTEN FOLGENDE SCHRITTE DURCHGEFÜHRT WERDEN:

- Schliessen Sie den Hauptgashahn
- Nehmen Sie den Gasschlauch vom Gasanschluss.
- Nehmen Sie die Behälter heraus und nehmen Sie den Drehknopf ab, indem Sie daran ziehen;
- Lösen Sie die 4 Schrauben, mit denen die Vorderblende befestigt ist (optional);
- Lösen Sie die Mutter, die den Gasschlauch mit dem Injektor vergindet;
- Lösen Sie die obere Schraube, die den Gasbrenner hält. Damit lösen Sie automatisch auch die Mutter, welche die Luftzufuhr reguliert.

Nun können Sie den Gasinjektor mit demjenigen ersetzen, der mit dem Gerät geliefert wurde und für Gaswechsel geeignet ist. Beachten Sie, dass Sie mit dem Lösen des Gasinjektors auch die Mutter lösen, welche die Luftzufuhr reguliert

Um den neuen Injektor einzusetzen, muss die Mutter, welche die Luftzufuhr reguliert, wieder zugeschraubt werden. Dabei ist es nicht nötig, die obere Schraube zu: den Brenner fixiert, da dies erst zum Testen des Brenners notwendig ist.

Um den Brenner zu reinigen oder zu ersetzen, lösen Sie die Mutter, die Gasschlauch und Injektor verbindet. Trenne Sie dann das Kabel, das den Brenner speist. Um den Brenner vollständig abzunehmen lösen Sie die beiden vorderen Fixierungsschrauben.

Beachten Sie dass Sie nach jeglicher Änderung der Gassorte auch die Luftzufuhr und die Mindestenergie des Gashahns regulieren müssen.

Um die Luftzufuhr zu regulieren, lösen Sie die obere Schraube des Brenners und drehen Sie an der Luftzufuhrsregulierungsmutter (Uhrzeigersinn = weniger Luft).

Nach dem Einstellen der Mutter, schrauben Sie nun die Schraube wieder fest, die den Brenner hält. Damit befestigen Sie gleichzeitig die Luftregulierungsmutter.

Die Mindestenergie regulieren Sie mit angeschaltetem Brenner : Drehen Sie den Drehknopf des Hahns in die Mindestposition und nehmen Sie den Drehknopf vom Hahn ab. Stellen Sie dann mit der vorderen Schraube (angebracht unter dem Schaft) die Flammengrösse ein – achten Sie dabei darauf, die Flamme nicht erlöschen zu lassen. Wenn die Mindestenergie eingestellt ist, lassen Sie die Flamme einige Minuten brenne und vergewissern Sie sich, dass sie nicht ausgeht.

Sollte der Gashahn fehlerhaft sein, ersetzten Sie ihn. Die Hähne müssen in keinem Fall geölt werden.

Führen Sie mindestens einmal im Jahr eine komplette Überprüfung und Reinigung aller Bestanteile durch.

6. GASSORTEN UND INJEKTOREN KATEGORIE

GASSORTE	DRUCK	INJEKTOR	KATEGORIE
GAS G-20 (NATURAL GAS)	20 mbar	105	2H/2E+
GAS G-25 (NATURAL GAS)	25 mbar	105	2L
GAS G-30, G-31 (G.P.L.)	28-30/37 mbar	70	3+
GAS G-30 (G.P.L.)	50 mbar	60	3B/P
GAS G-31 (G.P.L.)	50 mbar	65	I3P

7. TECHNISCHE DATEN

BAIN – MARIE (BMF 1/1G – BMF 1/1G SP – BMF 6CG)

	Qn	V/M
G20	1.8 kW	0.19 m^3/h
G25	1.8 kW	0.22 m^3/h
G30	1.8 kW	140 g/h
G31	1.8 kW	140 g/h

	Manuale di istruzioni		
	Apparecchio **BAGNO-MARIA**	Modello **BMF 1/1G**	Versione **BMF 1/1G SP** **BMF 6CG**

1. INTRODUZIONE

Questo manuale deve venire letto attentamente e custodito finchè l'apparecchio viene utilizzato. Tutte le operazioni come installazione, adattamento (ad esempio cambio del tipo di gas) o ogni riparazione, deve essere effettuata da un tecnico specializzato, che deve operare secondo le normative in uso.

L'apparecchio deve essere utilizzate solo per lo scopo specifico per cui è stato costruito. Non deve essere avvicinato a materiale infiammabile, detergenti abrasivi o qualsiasi oggetto che lo possa danneggiare.

Solo gli adulti devono operare con questo apparecchio: non deve essere quindi alla portata dei bambini. Per ragioni di igiene e sicurezza, l'apparecchio deve essere mantenuto pulito.

Queste istruzioni sono valide per i paesi indicati nell'etichetta matricola

2. INSTALLAZIONE (PER TECNICI QUALIFICATI)

Quando l'apparecchio viene sballato, verificare che non sia danneggiato. Rimuovere il materiale usato per l'imballaggio e il film plastico utilizzato per la protezione dell'apparecchio.

Controllare l'etichetta applicata a lato del bagno maria e accertarsi che il gas indicato sia lo stesso che viene utilizzato. Se sull'etichetta è indicato un tipo di gas diverso, ricordate che solo un tecnico qualificato può effettuare la modifica.

Scegliere la locazione dell'apparecchio, tenendo presente delle seguenti necessità:

Il bagno maria deve essere posizionato in un posto ben ventilato, sotto una ventola di aspirazione di potenza almeno 1500m3/h.

La base della griglia, così come tutti i materiali presenti attorno all'apparecchio, devono essere di materiale non combustibile. E' necessaria una distanza di almeno 150 mm tra la piastra e le pareti o qualsiasi altro apparecchio. La base deve essere elevata.

Assicurarsi che i rubinetti siano chiusi.

Il bagno maria deve essere fermato alla base: bloccatelo con quattro viti M10, con almeno 15mm. di filetto, di forma rettangolare, dimensione 530 x 264 mm per BMF 1/1G e BMF 1/1G SP e 805x264mm per BMF 6CG. Tali viti devono essere fissate ai piedini dell'apparecchio,

Ora è possibile collegare il tubo del gas (flessibile metallico), secondo le norme vigenti, evitando ogni tipo di pressione, curva o schiacciamento del tubo. La piastra deve essere collegata in modo fisso grazie ad un rubinetto a sfera e non deve essere spostata da una posizione ad un'altra.

3. UTILIZZO (UTILIZZATORI)

Fare attenzione che la connessione del gas sia effettuata correttamente e non sia danneggiata. Prima di accendere il bagno maria, è obbligatorio riempire d'acqua la vasca principale. Il livello ideale di acqua è indicato all'interno della vasca. Ogni volta che il bagno maria viene utilizzato, il livello dell'acqua deve essere verificato perchè l'apparecchio consuma più gas con una quantità d'acqua inferiore a quella indicata. IL BAGNO MARIA NON DEVE MAI VENIRE ATTIVATO SENZA ACQUA ALL'INTERNO DELLA VASCA.

Per accendere il bagno maria, premere la manopola, girarla in senso orario e premere il piezoelettrico vicino alla manopola

La manopola deve essere tenuta schiacciata da 15 a 20 sec. dopo che il bruciatore si è acceso. Le fiamme sul pannello frontale indicano il massimo e il minimo livello di calore (fiamma grande/piccola). Lo spazio tra le due corrisponde alla gamma di regolazione del calore.

Tutte le manopole hanno un sistema di sicurezza: se la fiamma del bruciatore si spegne l'erogazione del gas viene subito interrotta automaticamente. Per spegnere il bagno maria, girare la manopola in posizione 0.

Questo bagno maria è adattabile a contenitori per i cibi di diverse dimensioni, che devono avere però sempre un'altezza di 150 mm.

4. MANUTENZIONE E PULIZIA (UTILIZZATORE)

Pulire sempre l'apparecchio dopo averlo utilizzato. Spegnere l'apparecchio e lasciarlo raffreddare prima di procedere con la pulizia.

Non usare mai acqua direttamente sull'apparecchio. Usare detergenti liquidi non corrosivi per pulire le parti metalliche, non usare mai detergenti solidi o contenenti cloro.

Verificare sempre che la vasca sia fredda prima di estrarla dal bagno maria.

La manopola non necessita di lubrificazione.

5. MANUTENZIONE E ASSISTENZA (SOLO PER TECNICI QUALIFICATI)

LE SEGUENTI INDICAZIONI DEVONO ESSERE SEGUITE IN CASO DI QUALSIASI INTERVENTO (PULIZIA, SOSTITUZIONE DEI BRUCIATORI, CAMBIO DEL TIPO DI GAS E ALTRE OPERAZIONI):

- chiudere il rubinetto del gas
- scollegare il tubo del gas dal bagno maria
- rimuovere i contenitori e la manopola del rubinetto, estraendola
- svitare le quattro viti del pannello frontale con un cacciavite (optional)
- svitare il dado della vite che collega il tubo del gas con l'iniettore
- Svitare la vite superiore che assicura il bruciatore. Questa operazione farà svitare contemporaneamente anche il dado della vite che regola l'aria.

Ora è possibile sostituire l'iniettore del gas con quello fornito con l'apparecchio, adatto per il cambio del gas. Ricordate che, se l'iniettore viene allentato, viene allentato assieme anche il dado che regola l'aria che entra nel bruciatore.
Quando si installa un nuovo iniettore, il dado di regolazione dell'aria deve essere fissato,, mentre non è necessario fissare la vite superiore che assicura il bruciatore in quanto deve essere fissato quando il bruciatore viene testato e dopo aver regolato il passaggio dell'aria.

Per pulire o sostituire il bruciatore, allentare il dado che collega il tubo del gas con l'iniettore, allentare poi il dado che collega thermopar al rubinetto del gas e scollegare il cavo che alimenta il piezoelettrico. Per staccare definitivamente i bruciatori, svitare le due viti frontali.

Ricordare che dopo ogni cambiamento del tipo di gas, è necessario regolare l'aria e la potenza minima del rubinetto.
Per regolare l'aria, svitare la vite superiore del bruciatore e girare il dado di regolazione dell'aria (in senso orario per meno aria).

Dopo aver sistemato il dado, fissare la vite che assicura il bruciatore: in questo modo si fissa anche il dado per la regolazione dell'aria.
La potenza minima viene regolata con il bruciatore acceso: girare la manopola alla posizione di minimo, togliere la manopola dal rubinetto e regolare la vite frontale che si trova sotto l'asse, aggiustando la dimensione della fiamma al minimo senza che si spenga, permettendo al thermopar di avere il calore sufficiente a mantenere accesa la fiamma.
Dopo aver regolato il minimo, aspettare un paio di minuti per essere sicuri che la fiamma non si spenga.
In caso di malfunzionamento del rubinetto, deve essere sostituito e non si deve tentare di ingrassarlo.
Deve essere eseguito la verifica e la pulizia degli alcuni componenti del dispositivo, almeno, un momento all'anno.

6. TIPI DI GAS E DI INIETTORI

TIPI DI GAS	PRESSIONE	INIETTORE	CATEGORIE
GÁS G-20 (gas naturale)	20 mbar	105	2H/2E+
GÁS G-25 (gas naturale)	25 mbar	105	2L
GÁS G-30, G-31 (G.P.L.)	28-30/37 mbar	70	3+
GÁS G-30 (G.P.L.)	50 mbar	60	3B/P
GÁS G-31 (G.P.L.)	50 mbar	65	I3P

7. DATI TECNICI

Bagno maria (BMF 1/1G – BMF 1/1G SP – BMF 6CG)

	Qn	V/M
G20	1.8 kW	0.19 m^3/h
G25	1.8 kW	0.22 m^3/h
G30	1.8 kW	140 g/h
G31	1.8 kW	140 g/h

(P) AVISO

Antes de utilizar pela primeira vez, retirar os plásticos de protecção do aço inox e limpar as superfícies, evitando usar produtos abrasivos.
Durante o funcionamento não tocar com as mãos nas partes metálicas do aparelho, dado a estas se encontrarem a alta temperatura.
Para a resolução de avarias ou substituição de componentes no aparelho, é aconselhável dirigir-se a técnicos devidamente credenciados.

(GB) WARNING

Before using the bain-marie, remove the protective film of the stainless steel and clean it using mild detergents.
While the machine is working do not touch the metallic parts because they are very hot.
Always refer to qualified technicians for troubleshooting or replacing spare parts.

(FR) ATTENTION

Avant la première utilisation, enlever les protections plastiques de l'acier inox et nettoyer les surfaces avec un détergent pas corrosif
Pendant que le bain-marie est en marche, ne pas touché dans des composants métalliques de l'appareil lorsqu'ils sont très chauds.
Toutes les opérations de dépannage ou remplacement de pièces détachées doivent être effectuées par des techniciens autorisés.

(D) ACHTUNG!

Bevor Sie das Bain-Marie in Betrieb nehmen, entfernen Sie den Plastikschutzfilm von allen Edelstahlflächen und reinigen Sie diese mit einem sanften Reinigungsmittel.
Vermeiden Sie jegliche Berührung mit den Metallteilen des Gerätes, während dieses in Betrieb ist. Sie sind sehr heiss!.
Wenden Sie sich zur Wartung und Reparatur immer an qualifiziertes Fachpersonal.

(I) ATTENZIONE

Prima di utilizzare il bagno maria, rimuovere il film protettivo dalle parti in acciaio inox e pulirle utilizzando un detergente non abrasivo
Durante il funzionamento dell'apparecchio, non toccare le parti metalliche, in quanto sono molto calde
Rivolgersi sempre a tecnici qualificati per ogni malfunzionamento o per la sostituzione di pezzi di ricambio